

회원사 분리발주 수주 현황

(8월 21일 ~ 9월 20일)

(5억원 이상)

공고명	실수요기관	개찰일시	업체명	낙찰금액(원)	대표자	회원사지역
삼각산고 교사신축 신재생에너지 설치공사	서울특별시교육청	9.14	제인상사(주)	513,782,426	박만귀	서울
ATEC지열냉난방시설설치공사	경상남도 농업기술원	9.13	한국 신재생에너지(주)	1,053,090,000	이일우	충남
서울산업대학교 다산관 리모델링 기계설비공사	서울산업대학교	9.3	(주)한창이엔지	610,938,200	이충교	서울
다사고등학교 기숙사 증축 기계설비공사	대구광역시교육청	8.31	서영정공	600,131,647	엄종수	대구
송포고등학교 교사신축 기계설비공사	경기도교육청	8.24	영우기업(주)	965,363,403	이영구	경기



무한지식

비행기 여행의 즐거움, 기내식의 모든 것

해외여행을 처음 떠날 때 가장 설레고 기대되는 것 중 하나가 비행기에서 기내식이 나올 때가 아닐까 싶다. 스튜어디스가 차례차례 기내식을 나눠주며 자기쪽으로 다가올 때 솔직히 가슴이 두근대지 않았는지?

기내식의 역사는 1919년 8월, 런던에서 파리로 가는 비행기에서 샌드위치와 초콜릿을 종이상자에 담아주면서부터 시작되었다. 하지만 처음부터 비행기 안에서 음식을 나눠준 것은 아니다. 그 당시에는 비행기에 음식을 실은 공간이 부족했던 탓에 공항에서 음식을 나눠주었다고 한다. 일종의 도시락 같았다고나 할까. 기내식이 제공되는 간격은 항공사나 노선마다 조금씩 다르지만 보통 두 시간 정도의 거리를 비행할 때는 간단한 샌드위치를, 그보다 길어지면 여섯 시간에 한 번 정도 식사가 제공된다. 최근에는 기내식의 종류가 다양해지고 맛도 개선되었지만 여전히 기대만큼 맛있지는 않다는 의견도 적지 않다. 사실 거기에겐 두 가지 이유가 있다.

첫째, 기내식은 지상에서 미리 조리해 둔 음식을 데워주기 때문에 아무래도 즉석에서 해먹는 음식 맛을 따라갈 수 없다.

둘째, 우리의 입맛 때문이기도 하다. 비행기에서는 기압의 변화 때문에 감각이 조금씩 무뎠어지게 마련인데 미각 역시 마

찬가지다. 그래서 똑같은 음식이라도 지상에서 먹을 때보다 맛이 없게 느껴진다. 때문에 항공사에서는 승객들의 미각을 자극하기 위해 음식에 간을 조금 더 강하게 하는 경향이 있다. 그뿐만 아니다. 비행기에서는 기압의 변화로 인해 평소보다 위 속에 가스가 20%정도 더 차서 뱃속이 더부룩해진다. 이 때문에 입맛이 떨어진다. 속이 더부룩한 게 싫다면 비행기에서는 탄산음료나 껌은 피하는 것이 좋다. 탄산음료야 설명을 안해도 알 테고, 껌도 공기를 많이 먹게 돼서 뱃속이 더부룩해지기 때문이다.

한편, 똑같은 재료로 음식을 만들더라도 기내식은 원가가 좀더 높게 책정된다. 그 이유는 기내식의 위생관리가 철저하기 때문이다. 만약 높은 하늘에 떠 있는 비행기 안에서 집단 식중독이 발생한다면 정말 큰일이 아니겠는가? 그래서 각 항공사들은 조리 과정에서 위생을 이중삼중으로 점검하고 조리사들도 엄격하게 관리하고 있다. 그런가 하면 비행 중에는 기장과 부기장이 서로 다른 음식을 먹게 되어 있다. 만약에 똑같은 음식을 먹었다가 같이 배탈이 나서 조종간을 잡을 사람이 없어진다면 정말 상상하기도 싫은 끔찍한 상황이 펼쳐질테니까!

-「정재승의 도전! 무한도전」 중에서